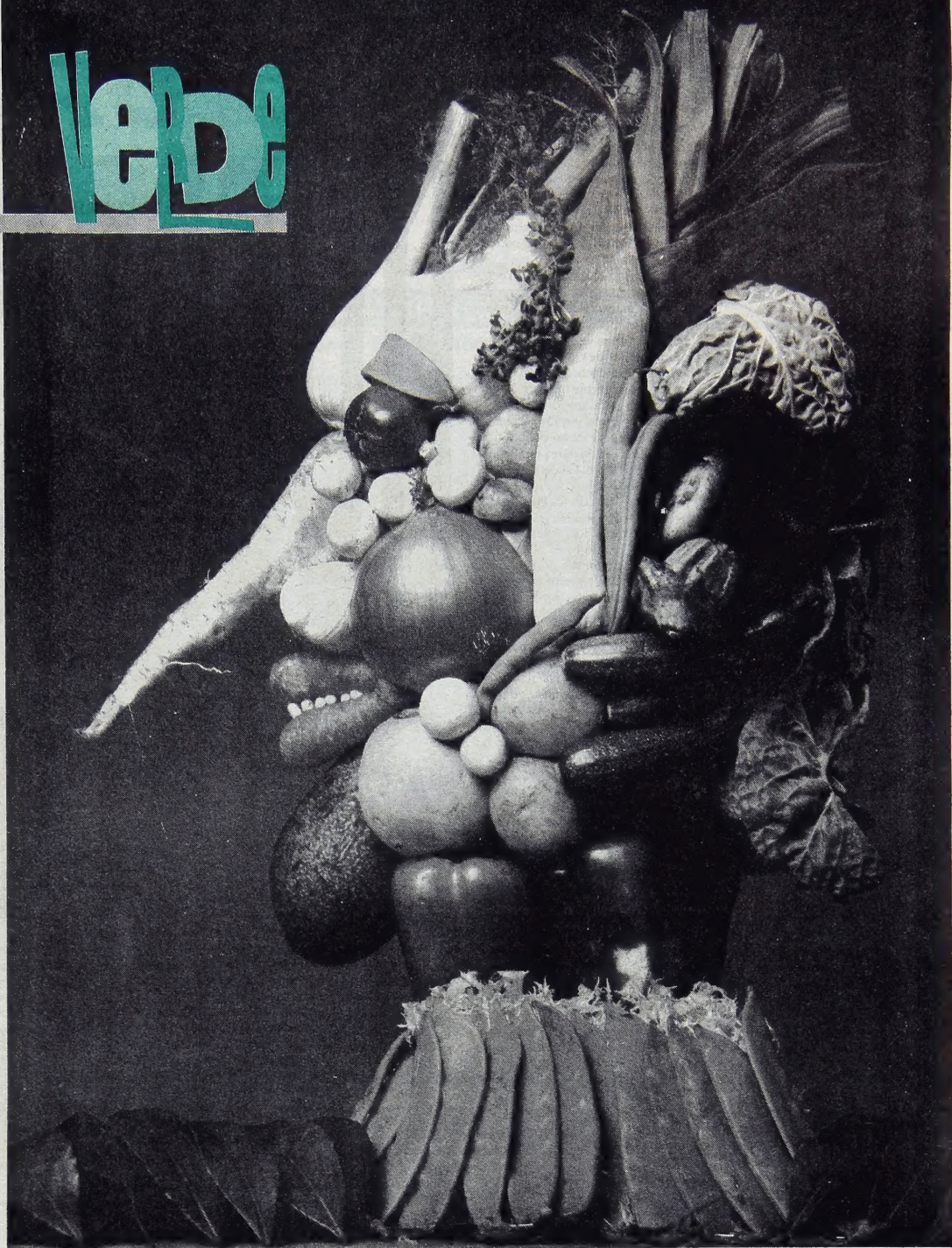


Verde

COMUNITARIAS



AGRICULTURA AL PLATO

HUERTAS

El programa Pro Huerta, implementado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), principalmente en la provincia de Buenos Aires, dio sus frutos: actualmente funcionan 4500 huertas en todo el país, de las que extrae alimentos una buena parte de la población carente.

LA HUERTA ORGANICA INTENSIVA

Pro-Huerta sigue las reglas de lo que se llama huerta orgánica intensiva. Se le dice orgánica porque trata de imitar los procesos que se dan en la naturaleza, mantener la fertilidad del suelo, aprovechar las leyes de la ecología. Lo de intensivo viene porque es posible tener una producción de hortalizas durante todo el año.

Uno de los puntos importantes en la huerta orgánica es la rotación de los cultivos. No todas las plantas utilizan el suelo de la misma manera, la intención es que una hortaliza le entregue al suelo lo que otra, en la siguiente cosecha, necesitará.

Otro punto importante es la no utilización de pesticidas y fertilizantes. Mantener la fertilidad del suelo de manera natural, sólo con el uso de abonos preparados por la misma gente. Con un adecuado tratamiento, los restos de comida, tierra y malezas son buenos materiales para la fabricación de abono. La participación de chicos y personas no preparadas en el manejo de pesticidas es otra buena razón para evitarlos.

La diversidad de hortalizas en la huerta es clave. La misma asociación de distintos vegetales actúa de manera benéfica. Los zapallos son rastrojos y evitan la aparición de malezas. Porotos y maíz se llevan bien. El primero le da al maíz el nitrógeno que necesita, y el maíz deja que el poroto trepe por su tallo en busca de luz.

CYT - INTA

Los tiempos son difíciles y nadie escapa a la crisis. La clase media, o lo que resta de ella, se queda a diario de los precios y retrocede lentamente en su nivel de vida. Pero en un sector importante de la sociedad seguir cayendo no es posible, hace tiempo que tocó fondo: los pobres. Ya sea en tiempos de alta o baja inflación, uno de los problemas acuciantes que deben enfrentar es la lucha cotidiana por la alimentación.

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) es conocido en el país por su larga trayectoria en el campo, pero no en la ciudad. Ahora, en respuesta a la situación de miles de carenciados, trajo toda su experiencia acumulada en el campo al ambiente urbano. La idea en marcha es la autoproducción de hortalizas y frutas por los mismos carenciados. La tarea no es para nada sencilla; hacia principios de 1980, los pobres en la Argentina eran siete millones y medio, hoy se sabe que superan los nueve. En los grandes centros urbanos y su periferia crecen las villas miseria y los asentamientos. El ingeniero agrónomo Daniel Díaz es el coordinador del proyecto y así nos explicaba: "Nuestro propósito es que sean los mismos carenciados los que produzcan sus alimentos. Las frutas y hortalizas son indispensables en una dieta balanceada, pero son una de las primeras cosas en dejar de ser compradas cuando la plata no alcanza. Nos nos proponemos dar una solución definitiva al problema alimentario, pero si mejorarlo en parte. El proyecto también está dirigido hacia los pobres rurales, pero la mayor cantidad de carenciados está en las ciudades. El nombre que le dimos al proyecto es Pro-Huerta".

Una de las primeras dificultades que debió sortear el proyecto fue cómo llegar a tanta cantidad de gente; era imposible que los ingenieros agrónomos del INTA pudieran tener un contacto directo con todos. Para salvar este problema, otras instituciones asumieron una cuota de responsabilidad con Pro-Huerta. La colaboración de personal de Caritas, la Dirección de Escuelas de la provincia de Buenos Aires y las numerosas municipalidades de los grandes centros urbanos y su periferia se hizo fundamental. El INTA se com-

DE LA HUERTA A LA MESA

prometió a brindar la asistencia técnica y la capacitación necesaria del personal de estas instituciones, quienes se transformaron en los encargados de tener el contacto directo con la gente.

Comparando encuestas llevadas a

cabo en 1965 y 1985, los resultados son desalentadores: en estos 20 años la población argentina en general consume un 20 por ciento menos de alimentos. Los pobres, que ya entonces venían comiendo mal, ahora comen menos, pero mucho menos. El

rubro de frutas y hortalizas fue uno de los primeros en ser abandonado. Es razonable, a la hora de llenar el estómago, entre comprar un kilo de polenta o verduras, no se duda. Cuando cae el frío invernal en la madrugada de la villa, las calorías que brinda la polenta no se hubieran encontrado en las verduras.

A esto se suma que en nuestra dieta, las hortalizas no ocupan el lugar de preferencia que tiene por ejemplo la carne. Pero en las frutas y hortalizas están las vitaminas y minerales esenciales para mantener una buena salud. La diferencia está en que otros sectores de la sociedad, con mayores recursos, pueden suplir el desbalance en la dieta. En cambio cuando se está cerca del límite alimentario crítico, un adecuado consumo de hortalizas puede ser la diferencia entre enfermedad o salud.

Estudios recientes dan la razón. Un amplio sector de los chicos en edad escolar del Gran Buenos Aires tiene deficiencias en calcio. Las mujeres embarazadas de la misma región, deficiencias en hierro. Estos dos minerales forman parte de una gran variedad de hortalizas, y juegan un rol importante en la formación de la sangre, defensa contra infecciones, el desarrollo de huesos y dientes y un buen funcionamiento del sistema nervioso.

TODOS, Y EN TODOS LADOS

El proyecto tiene el propósito de llegar a la mayor cantidad de gente posible. La idea de tener una alimentación sana corre para todos, sin distinción de su situación económica. Gente sin problemas de ingresos se ha sentido atraída por el proyecto; es verdad que suena atractiva la idea de producir los propios alimentos, tener una vida más sana y un vínculo estrecho con la tierra, pero es cierto que los pobres están primeros en la lista.

Pro-Huerta tiene alcance nacional, los centros regionales del INTA de Buenos Aires sur, Santa Fe, Cuyo, Catamarca, La Rioja y de la Patagonia están comprometidos. Las 21 villas miseria de Rosario son un ejemplo de cooperación interinstitucional: la universidad, la municipalidad y Asuntos Agrarios de la provincia están vinculados al proyecto.

Las huertas han llegado a lugares insospechados. En el CENARESO, los drogadicitos en recuperación cultivan una. En Chubut existe una huerta para ciegos. Y donde está la mayoría de carenciados: en los barrios periféricos del Gran Buenos Aires, Bahía Blanca, Córdoba y Santa Fe.

CONSULTA NACIONAL PERU HACE LOS DEBERES

Por Ana María Mejía

El gobierno de Perú inició una consulta nacional para evaluar y enriquecer el informe elaborado por una comisión nacional sobre el estado del ambiente en los últimos 20 años y las posibles alternativas para un desarrollo sostenible.

El año pasado, el gobierno creó mediante decreto una comisión multisectorial presidida por la Cancillería, encargada de preparar la posición que Perú llevará a la Conferencia de Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo (ECO-92), que se realizará en Río de Janeiro, Brasil, en junio de 1992.

El informe nacional recibió el aporte de entidades del gobierno central, comisiones y representantes del poder legislativo y de la

sociedad civil, pero además será enriquecido a través de un proceso de consultas a escala nacional que contará con el apoyo de los medios de comunicación.

"Varios equipos de la comisión nacional van a viajar a las 12 regiones del país para que se conozca el documento que se ha trabajado y recoger las propuestas que permitan fortalecer nuestra posición en la próxima conferencia mundial", explicó Alberto Montagne, representante de la Cancillería peruana.

El informe nacional tiene como introducción unas declaraciones del presidente Alberto Fujimori, en las que señala que el narcotráfico es un nuevo factor de degradación ambiental en Perú.

Con respecto a los problemas ambientales más sobresalientes del país, Amaro Zavaleta, jefe del Organismo Nacional de Evaluación de Recursos Naturales (ONERN) y miembro de la comisión, presentó un informe detallado.

Según éste, en Perú la sobreexplotación de las especies y de los ecosistemas es una práctica que viene de décadas atrás. Un reciente estudio ha identificado 53 especies de fauna y 56 de flora silvestre en vías de extinción. Los riesgos de erosión de los suelos son enormes debido a su topografía accidentada y a la reducción de la cobertura vegetal en terrenos en pendiente, el mal uso del agua de riego y a la ganadería entre otros.

La pérdida de la capa arable de los suelos de la costa y los flancos occidentales de los Andes equivale a una extensión que supera las 300 mil hectáreas anuales.

Por otro lado, la salinización de los suelos que afecta el rendimiento de los cultivos se extiende en 40 por ciento del área agrícola de la costa.

En cuanto al uso irracional del agua en el campo, a pesar de que existe un déficit de

agua de riego en la vertiente del Pacífico, se estima que el 60 o el 70 por ciento del agua captada con ese fin se pierde por filtración y otras causas, lo que agrava su escasez y provoca problemas de erosión, drenaje y salinidad.

En las ciudades, el agua extraída y potabilizada para usos urbanos y domésticos también es desperdiciada por el mal estado en que se encuentran las redes de suministro.

En cuanto a la deforestación, tanto los bosques comerciales como los destinados a protección son sometidos a una explotación inadecuada debido al avance de la agricultura migratoria y a los cultivos de coca destinados al narcotráfico.

Se calcula que en todo el territorio ocho millones de hectáreas han sido deforestadas, con una tasa aproximada de 250 mil a 300 mil hectáreas anuales.

El mar que baña las costas de Perú recibe año tras año centenares de millones de metros cúbicos de aguas domésticas y de otras actividades productivas como la minería.

Estos son, entre otros, los principales problemas ambientales por los que atraviesa el país, muchos de los cuales no pueden ser resueltos todavía por falta de recursos económicos.

La posición de Perú frente a los problemas ambientales internacionales se basa en que los países industrializados tienen una deuda ecológica con el mundo en desarrollo por su histórica y mayor responsabilidad en la degradación ambiental del planeta.

"La deuda ecológica es un concepto que habla de la corresponsabilidad sobre todo por parte de los países ricos, que deben apoyar a los países subdesarrollados en su lucha por erradicar la pobreza que es un factor de deterioro ambiental", señaló Antonio Andalus, presidente de la red ambiental peruana.



COLECCIONES

Como si se tratara de mostrar una temporada de moda proveniente de París, los técnicos del INTA promueven las hortalizas. En la colección otoño-invierno se pueden encontrar semillas de acelga, achicoria, arvejas, cebolla, escarola, habas, lechuga, perejil, puerro, rabanito, remolacha, repollo y zanahorias. Es posible combinar los colores, gustos, sabores y formas a elección, con un único denominador común: lograr una dieta mejor balanceada. Para cuando llegue el calorito la moda pasará por la colección primavera-verano: acelga, lechuga, maíz, melón, perejil, poroto, pimiento, rabanitos, tomate, zanahoria y zapallo... Usted elige.

ELBA

Cuando Elba abandonó su tierra natal, seguramente no sólo quería dejar Tucumán, sino también la extrema pobreza. Pero hoy, a 22 años de aquella fecha, con 54 años a cuestas, 11 hijos y un número desconocido de nietos, Elba sigue viviendo en la pobreza. Su casa es una de las tantas de la Villa 19 de Lugano.

"Siempre me gustó trabajar la tierra —dice Elba—. Cuando era chica, mi padre tenía frente a casa, cruzando la acequia, una huerta donde había zapallo, frutas y caña de azúcar. Ahora, en la villa, estoy haciendo algo parecido. Las mujeres de la Subsecretaría de la Mujer y el INTA me dan una mano."

El lugar que Elba eligió para hacer la huerta está en el límite de la villa, pegado a las vías del Ferrocarril Belgrano. Una parcela de tres metros por unos diez de largo fue limpiada de los montones de basura y cercada con alambrado.

"Esta va a ser la segunda cosecha del año —dice Elba con una parquedad que no puede disimular orgullo—. En la primera, para fines de abril, mayo, sacamos zapallo, choclo, lechuga, ajo, rabanitos. Para la que viene espero —y señala sus cultivos— zanahoria, lechuga, acelga y cebolla. Ando con ganas de sembrar batata. Las que escorchan un poco son las hormigas. Además de que me gusta comer verdura fresca, la huerta es una ayuda."

En su caso, las hortalizas cosechadas tienen dos destinos, el consumo familiar y el comunal: una guardería con 30 chicos y un comedor con otros 150.

La de Elba es una de las 60 huertas de la Villa 19 de Lugano. Dejando de lado las dimensiones y cuidados, en todas las huertas se ve depositado el trabajo y el esfuerzo personal.

"Si consigo que mis hijos me ayuden un poco —concluye Elba— tengo ganas de limpiar allá —señala un lugar con luyos y basura— para sembrar un poco más. Mientras pueda, pienso seguir con la huerta."

ORGANIZACION

"Hasta el momento los resultados son alentadores —afirma Díaz—. Tenemos funcionando algo más de 4500 huertas en todo el país. De éstas, más de 4150 son familiares, 250 son escolares y unas 100 comunitarias. El número de promotores formados hasta el momento son cerca de 1000. No es fácil decir la cantidad de gente involucrada, pero deben ser unas 25.000 personas."

"Uno de los puntos importantes del proyecto —explica Díaz— es la participación de la gente. No queremos ir con una receta sobre cómo hacer y cuidar la huerta. Nuestra intención es que sea ellos mismos los que encuentren las soluciones a los problemas que presenta el manejo de la huerta. Muchos vivieron en el campo antes de trasladarse a la ciudad y tienen alguna experiencia. El INTA prepara y distribuye entre los promotores capacitados una serie de

cartillas donde explica todo lo referente al establecimiento y manejo de la huerta. Los cuidados necesarios, fabricación de abono, qué sembrar, rotación de cultivos, preparación de la tierra y almárgos. Por cuestiones económicas no podemos entregar herramientas para el laboreo de la tierra, como rastrillo y plantador, pero enseñamos a fabricarlos con elementos caseros y baratos."

Cuando termine el año se espera contar con unas 10.000 huertas produciendo en todo el país. La misma gente ha pedido criar aves de corral y hacer apicultura. "Nuestra intención —finaliza Díaz— no es tener la función de asistentes sociales. Queremos que el cultivo de la huerta despierte en ellos una sensación de futuro, a pesar de la difícil situación que atraviesan. Y eso es lo que vemos que pasa, los que trabajan la tierra con el propio esfuerzo y a la espera de frutos hacen de su trabajo un símbolo acabado de esperanza."



EN LAS VILLAS

Desde su creación a mediados de 1989, Marta Alvarez trabaja en la Subsecretaría de la Mujer. Su tarea cotidiana está en alguna de las 16 villas de emergencia de la Capital Federal.

"El tema de la dieta —dice Alvarez— fue una de nuestras primeras preocupaciones cuando asumimos. Por aquel entonces largamos el Plan alimentario. En los comedores de las villas, el propósito era dar un complemento alimenticio, y la idea de la huerta estuvo rondando nuestras ca-

bezadas desde un comienzo. Pero una de las dificultades era que no sabíamos el modo de implementarla."

Hacia febrero de 1990 tuvieron los primeros contactos con gente del INTA, y a mediados de ese año, ambas partes firmaron un convenio.

"La gente se engancha con facilidad en el tema de la huerta —finaliza Alvarez—. Más allá del ahorro y el mejoramiento en la dieta, la gente siente que el trabajo en la huerta es una labor propia, en beneficio personal. Muchos vieron durante décadas cómo los especuladores progresaban rápidamente mientras ellos se hundían un poco todos los días. Para esta gente la huerta es retomar el auténtico significado del trabajo."

Por Berta Furer

DETRAS DE LA COCINA



EL SALSIFI. Esta raíz que en otros tiempos de la historia culinaria era altamente apreciada por los conocedores de la buena cocina, actualmente sólo se ve en algunas verdulerías entre otras hortalizas o verduras de consumo cotidiano, como queriendo ser reconocida, pero sin demasiado éxito.

Es originaria de la India. Su cultivo se difundió en Europa, donde los romanos le otorgaron un lugar de privilegio en sus mesas. Actualmente son los franceses quienes la incluyen en sus platos preferidos.

Existen dos variedades: una blanca, otra negra, ambas comestibles. Contiene un 81 por ciento de agua, 4,10 por ciento de proteínas, 10,50 por ciento de hidratos de carbono, 1,20 por ciento de grasas, 0,80 por ciento de minerales y 2,10 por ciento de celulosa, aproximadamente. Entre sus componentes se encuentra también la vitamina C.

Sus hojas pueden incluirse en ensaladas, siempre que sean tiernas, aunque resulta preferible comer sus raíces cocidas. Para conservar los nutrientes de la raíz intactos, se la debe cepillar en lugar de pelarla.



EL PUERRO. *Ailium Porrum* es el nombre de esta planta de la familia de las liliáceas, que se encuentra en el mercado durante todo el año. En invierno y primavera goza de mejor calidad que en las otras estaciones, por lo cual se debe privilegiar su consumo en esa época del año.

Se lo aprecia desde la Edad Media, por sus propiedades y cualidades, sobre todo en Francia, Inglaterra, Bélgica, Dinamarca y otros países de Europa donde su uso es popular y cotidiano. En la antigua Grecia, Plinio y Aristóteles le atribuían virtudes curativas como depurativo y desintoxicante y porque los mucílago que contiene favorecen la función intestinal. El puerro puede consumirse cocido, en distintas preparaciones o crudo, en pequeñas proporciones, ya que resulta algo agresivo al paladar.

Desde la óptica de la nutrición, este alimento ofrece: azufre, calcio, fósforo, magnesio y hierro; vitaminas A, B1, B2, C y PP.

Las raicillas que habitualmente se descartan pueden utilizarse para enriquecer las cualidades de alguna sopa u omelette; crudas, si son tiernas, y cocidas al vapor cuando no lo son.



LAS ALMENDRAS. El almendra es un árbol que ya se menciona en la Biblia, en el libro del "Génesis". La vara mágica de Aarón que en un solo día floreció y maduró su fruto en el Tabernáculo era una rama de este árbol. Existen dos tipos de almendras, las dulces, que son las que habitualmente se consumen en distintas formas, crudas, tostadas, saladas o formando parte de confites o postres, y las amargas que son valiosas por su aceite, fuente de obtención del ácido prúico, no aptas para el consumo.

Se considera que la almendra dulce es un presagio de alegría y la amarga anuncia dolor; por ello en algunos países se estiliza regalar almendras confitadas para festejos como nacimientos o bautismos.

Las almendras contienen un 17 por ciento de hidratos de carbono, 20 por ciento de proteínas, 54 por ciento de grasas, 2,50 por ciento de sales minerales y 2,80 por ciento de celulosa, siendo la proporción de agua de 4,50 por ciento aproximadamente.

Este fruto valiosísimo para la salud y nutrición del hombre es rico en calcio, fósforo, hierro y zinc y contiene vitaminas B1, B2, B6 y E. Cuando se lo tuesta o cuece pierde parte de sus valores nutritivos. El aceite que se obtiene de él, y que lo constituye en un 50 por ciento, se usa fundamentalmente en perfumería y cosmética.

La piel que recubre la almendra puede retirarse colocando el fruto en agua hirviendo durante 1 minuto, de este modo resulta más fácilmente digestiva.

FIDEOS INTEGRALES DEL BOSCALDE
ALIMENTACION INTEGRADORA DE LA FAMILIA HUMANA CON FIDEOS

Pasta suave (Trigo candeal Integral)
(Con Zanahoria y Espinaca)
Pasta integral (Con Espinaca)
(Harina Integral)

SOBA (Trigo Sarraceno)
INKA SARA (Con Zapallo)
y TRIGO SARRACENO EN GRANO (Maíz)

Av. San Martín 2909 Capital 582-7020 - 581-3082

PRODUCTOS BILLI
VEGETALES DESHIDRATADOS NATURALES

AMPLIO SURTIDO: Ajo - Espinaca - Cebolla - Albahaca - Perejil - Morroneos - Tomate - Zapallo - Zanahoria - Jardinera - Ensalada rusa

ENVÍOS AL INTERIOR
Vtas. a mayoristas y distrib. **ESPINOSA 2675 - Tel. 582-0437 - 581-7660**

PROTEINAS VEGETALES

 **CONDIM TRADICIONAL**

- SUSTITUTO DE LA SAL
- 100% NATURAL
- DIETETICO
- EXALTA LOS SABORES

A y K S.A. Dr. I. ARIETA 4034/8 - San Justo (1754)
Pcia. de Bs. As. 653-4669/6493

'92

EL LIBRO ECO BLANCO

Por Roberto M. Herscher

Mientras la mayoría de los gobiernos se apresuran como colegiales para hacer los deberes a último momento, los conservadores ingleses, esos alumnos aplicados y metódicos, hacen rato que levantaron la mano gritando: "¡Yo, yo, señorita!".

Hace poco el gobierno argentino presentó su informe nacional a las autoridades de la Conferencia de Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo (CNUMAD) llamada Cumbre de la Tierra, que reunirá a más jefes de Estado que ninguna reunión anterior. Más de la mitad de los países que prometieron similares documentos todavía no los terminaron. A todo esto, los ingleses mascan sus habanos con satisfacción mientras se aprestan a festejar el 25 de setiembre el primer aniversario de su Libro Blanco, el primer documento listo para ECO'92.

CNUMAD en la jerga de Naciones Unidas, ECO'92 para titulares de diarios, Cumbre de la Tierra para optimistas con veleidades poéticas, la reunión de Río significa cosas distintas para grupos y países diversos. Así como cada uno espera algo distinto, nadie sabe a ciencia cierta qué es lo que debe contener un informe nacional. Al haber abierto el fuego, los súbditos de su majestad británica se expusieron en primer término a las críticas de los ambientalistas. Y las hubo de todos los colores.

La primera crítica explica la celebridad con que el documento estuvo listo. El Libro Blanco (The white paper) es en realidad un refrito de documentos anteriores y trabajos de todos los departamentos de la administración pública, muchos de los cuales habían sido confeccionados con otros fines. No hubo participación alguna de los grupos ambientalistas y organizaciones no gubernamentales en general.

Los comentarios de los principales grupos ecologistas fueron en su momento desde "no sirve" a "es una burla", mientras que el secretario general de la conferencia de Río, Maurice Strong, comentaba alborozado que era exactamente lo que estaba esperando. Ante tal disparidad de reacciones, Koy Thompson, periodista ambiental inglés, se pregunta: "¿Habrán estado leyendo el mismo documento?".

La respuesta es evidente: No. Leyeron documentos distintos. Strong esperaba (se supone) una descripción de la situación ambiental en Gran Bretaña y ciertas premisas para superar antiguos y nuevos males. Los ecologistas querían leer propuestas concretas, plazos perentorios, pro-

gramas practicables. El Libro Blanco presenta no menos de 350 ideas para la acción, pero la mayoría se refiere a la creación de comisiones y grupos para el estudio de problemas y la eventual presentación de propuestas que serán luego evaluadas por otras comisiones y otros grupos.

David Trippier, secretario de Estado para el Medio Ambiente, se refirió en su informe de avance, seis meses después de la publicación del Libro Blanco, a la creación de departamentos verdes en cada oficina pública, de modo que de Transportes a Hacienda, de Cultura a Salud, todos los ministerios tienen una política ambiental "firmemente imbricada en su accionar" en vez de depender de un apéndice ambiental separado. Un plan moderadamente realista sobre racionalización y eficiencia en el uso de la energía y un pequeño fondo de cuatro millones de libras (unos seis millones de dólares) para el estudio de energías renovables son otros aspectos positivos surgidos del informe.

Por su parte, el primer ministro John Major definió en una conferencia organizada por el *Sunday Times* el mas pasado sus prioridades en materia ambiental: en el plano interno la reducción de emisiones de CO₂ en el 2005 a los niveles de 1990 para atacar el problema del calentamiento global, y en el plano internacional la ayuda a los países de Europa del este en planes ambientales propiamente dichos y en el perfeccionamiento de una economía de capital. Para Major ambas cosas van de la mano. "El éxito de una economía de capital es un requisito indispensable para la protección del medio ambiente", pontificó el premier británico en aquella ocasión.

"El Libro Blanco muestra el camino que nos hemos propuesto", dijo Major. Es el primer documento completo y global sobre política ambiental llevado a cabo por un gobierno del Reino Unido, y empieza con la decisión de aumentar el gasto en protección ambiental un 33 por ciento. Major también puso énfasis en la importancia que su antecesora y mentora puso en la materia: en setiembre de 1990 Margaret Thatcher había colocado en el ministerio encargado de la estrategia ambiental global a su delfín Major, y en el comité encargado de monitorear los avances de las propuestas del Libro Blanco a Michael Heseltine, el influente y colorido líder que habría de provocar su caída tres meses más tarde.

La versión 1991 del Estado del Mundo, una utilísima reseña anual

de la salud planetaria, elaborado por el Worldwatch Institute de Washington, resalta al menos una idea del Libro Blanco que fue aplicada con éxito: el impuesto diferencial a las naftas según la cantidad de plomo que presenten. Si bien la base impositiva diseñada por el gobierno de Thatcher y aún vigente es socialmente regresiva, por no decir retrógrada, en los impuestos de sesgo ecológico los británicos llevan la delantera en Europa. El año pasado el impuesto al plomo en la nafta subió del 4 al 30 por ciento. Hoy los niveles de plomo en las naftas inglesas son casi nulos.

Por otro lado, Ben Jackson, del World Development Movement de Londres, acusa al gobierno de no haber provisto de datos ni siquiera al Parlamento. "Thatcher aducía que por falta de datos científicos no daba informes regulares al Parlamento", por lo que Jackson se muestra escéptico sobre la publicidad de los avances de las respectivas comisiones y grupos.

La reunión cumbre de la diplomacia del nuevo orden mundial invadirá los grandes hoteles y elegantes restaurantes de Río de Janeiro por un par de semanas de junio de 1992. Funcionarios y expertos hacen rato que fatigan computadoras y secretarías completando informes y trazan gráficas curvas en miles de gráficos de colores. No ven la hora de presentar sus problemas y soluciones ante el "quién es quién" de la política ambiental. Pero ¿alguien va a escuchar en medio de la Babel de intereses y lenguas?

Es cierto que estarán todos, pero eso no es ninguna garantía. Decenas de jefes de Estado se reunieron el año pasado en Nueva York para firmar tratados, protocolos y buenas intenciones en torno del tema de la niñez. ¿Cuánto amamos a los niños y cuánto nos preocupa su indefensión!, llo-raban los presidentes entre cóctel y agasajo. ¿Qué se hizo? ¿Qué cambió?

Lo más probable es que 20 líneas de cada informe nacional engruesen el Libro de Oro de la Cumbre de la Tierra. Ningún funcionario en la conferencia ni en los cientos de pre y posreuniones leerá los documentos de otros países, ni las 600 páginas del informe argentino ni las 350 propuestas de acción del documento inglés. Los informes nacionales tienen que servir para que en cada país se sepa cómo andamos, qué nos puede pasar de seguir así y qué hacer para evitar la catástrofe.

Si no, quedarán como otro proyecto frustrado, otro expediente burocrático que permitirá a sonrientes funcionarios congratularse por haber terminado primero o haber llenado más páginas mientras a su alrededor los bosques desaparecen, la temperatura aumenta, las aguas suben y las ciudades se vuelven tóxicas.

Tienda del Naturalista
DE LUCILA MONTAÑA
Distribuidor exclusivo de
BOMBON RIOJANO
el mejor aceite de oliva argentino
ENVÍOS AL INTERIOR
H. YRIGOYEN 155-MARTINEZ
792-6358



EL DIARIO DEL PLANETA

VOLCANES. Se descubrió que las cenizas del volcán Minatubo en Filipinas contienen oro y otros metales preciosos, pero los funcionarios advirtieron contra toda esperanza de una nueva estampida del oro. "También encontramos cromo, cobre, litio y otros metales", anunció Joel Muyco, director de la oficina filipina de Minas de Geociencias. A sólo 20 partes cada mil millones, el contenido de oro está muy por debajo de los niveles comerciales, pero el descubrimiento confirma que hay mayores depósitos debajo del volcán.

El monte Unzán, de Japón, lanzó nuevas olas de gas, cenizas y rocas provocando un pequeño incendio forestal.

INUNDACIONES. Fuertes lluvias en las altas tierras del nordeste de Tailandia causaron severas inundaciones a lo largo de cientos de millas del Río Mekong en Camboya. Cuatro provincias del sur y del este de Phnom Penh fueron azotadas por la inundación más seria de la que se tenga memoria. Se lanzó un esfuerzo de ayuda internacional para colaborar con la empujante nación en la reconstrucción de caminos, líneas férreas, represas y diques, y para reemplazar la cosecha perdida de arroz.

Nueva Delhi, Calcuta y otras partes del norte de India fueron golpeadas por las fuertes lluvias monsoonales que inundaron las calles de ciudades y áreas residenciales. Las tormentas fueron causadas por dos ciclones tropicales que se movieron hacia la tierra de la Bahía de Bengala.

TERREMOTOS. Un temblor moderado sacudió gran parte del oeste de Japón, deteniendo el tráfico del ferrocarril pero sin causar daños significativos. Las ventanas se batían y las fundaciones se sacudían en la isla del Gran Caimán cuando ocurrió un sismo de 5.0 justo en tierra. Movimientos terrestres también se sintieron en las islas Nicobar y en la costa Oaxaca, de México.

EL NIÑO. El fenómeno oceánico de agua cálida llamada El Niño se fortaleció a través del Pacífico tropical. Durante el inusualmente fuerte episodio de 1981-82 del Niño, los patrones de clima en el mundo se desorganizaron. Un importante climatólogo de la Fundación del Trópico de la Universidad de Brasil ya advirtió que este reciente efecto de calentamiento afectará el clima de la Amazonia desde diciembre hasta fines de febrero de 1992. Luis Carlos Mollin cree que las temperaturas promediarán seis grados por encima de lo normal, y que una sequía reducirá los niveles de agua en la región.

TORMENTAS TROPICALES. Más de 100 personas murieron después que el tifón Gladys provocó amplias inundaciones y daños por el viento en el sudeste de Corea. Los funcionarios estiman que la tormenta causó por lo menos 30 millones de pérdidas de fábricas, caminos, hogares y granjas.

SALUD MUNDIAL. Bacterias del cólera de una de las muchas áreas de América latina que sufren la devastadora epidemia fueron encontradas por primera vez en aguas de Estados Unidos. No se sabe cómo llegaron los gérmenes a los bancos de ostras del Golfo de México en la Bahía Mobile. Los centros de Control de Enfermedad de Estados Unidos advirtieron a la gente que no comiera ostras hasta que se determinara el grado de contaminación.

Los funcionarios de salud bolivianos confirmaron que la enfermedad había alcanzado ese país. Las primeras cuatro personas afectadas por el cólera fueron descubiertas en un suburbio de La Paz.

PARA SU BELLEZA...

MIEL EN COSMETICA - EN SU DIETA
CASA de la MIEL B. MITRE 1307 JURAMENTO 2526
CREMA ANTIARRUGA - NUTRITIVA - SHAMPOO - BRONCEADOR